

# Côtes-du-Rhône

AOC - CÔTES DU RHÔNE | VALLÉE DU RHÔNE



## PROFIL



## CÉPAGES

90 % Grenache, 10 % Syrah.



## TERROIR

Sable, plein Nord, au sommet de la Crau altitude 120m.



## VIGNIFICATION

Cuve en béton et inox.



## DÉGUSTATION

Le nez développe des arômes de cassis et de cerises mûres qui confèrent à ce vin une gourmandise et une fraîcheur incomparables.

Des fruits noirs et rouges fraîchement écrasés et des épices douces enveloppent le palais. Issu d'un assemblage de Syrah et de vieilles vignes de grenache, ce vin fruité, accompagnera parfaitement vos repas.



## INSTANT GOURMAND



Carpaccio de boeuf, canard confit.



Filet de bar rôti.



Comté et reblochon.



Poires gratinées au bleu et noisettes.



Garde — ●●○○

Carafage — oui

Service — 16°

